

## Neue Stationen einer kulinarischen Japanreise mit ANA

Mit dem Projekt „Tastes of Japan“ genießen Fluggäste an Bord und in den Lounges des japanischen Marktführers regionaltypische Spitzenküche mit speziellen Zutaten

Tokio, Frankfurt (12. Mai 2016)

**ANA, größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied der Star Alliance, führt seit Herbst 2013 unter dem Motto „Tastes of Japan“ im drei-Monats-Rhythmus von japanischen Spitzenköchen kreierte neue Mahlzeiten an Bord und in den Lounges ein. Damit soll auch für Produkte aus den weniger bekannten Regionen des Landes in Japan und international geworben werden. Im Zeitraum zwischen Juni und August liegt das Augenmerk auf den Präfekturen Fukui, Yamanashi und Kagoshima.**

Aus der **Präfektur Fukui** präsentiert ANA in der ANA Suite Lounge am Flughafen Tokio/Haneda Meerbrasse in weißem Miso gegrillt mit leckerem frittierten Sommergemüse. Der naturgefangene Fisch wird während des Grillens regelmäßig mit weißer Sojasoße und süßer Sake übergossen und mit Seetang-Flocken garniert. In der First Class wird mit Bambusblättern eingelegte Dorade aus derselben Gegend serviert.

Aus **Yamanashi** bietet die Airline in der Business Class japanisch zubereitetes Rinderfilet mit grünen Oliven aus Sizilien an, das mit Weinsauce aus der Präfektur Yamanashi veredelt ist. In den ANA Suite Lounges an beiden Airports Haneda und Narita genießen wartende Gäste ein Eclair, das mit Pflaumen aus der Region der Minami-Alpen zubereitet ist.

Und für die **Präfektur Kagoshima** wirbt in der Business Class ein aus Berkshire Schweinefleisch zubereitetes Hauptgericht, das in schwarzem Essig gedünstet ist, so dass es fast auf der Zunge zergeht. Den Business Class Gästen wird zudem Sashimi angeboten, das, zusammen mit Bonito-Flocken in Stroh gewickelt, kurz gegrillt und mit einer Orangensauce und Rettich mit Pflaumengeschmack serviert wird. In der ANA Suite Lounge am Flughafen Haneda speisen Fluggäste Roastbeef aus der Präfektur Kagoshima, das mit Salz und einer speziellen japanischen Sauce aus der Region Tsushima gewürzt ist.